

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 20.26**

Versione 1- 29/4/2024



<b>PRODOTTO</b>	<b>REGINELLA L'ORO D'IRPINIA</b>
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0"
Impiego	Speciale per la produzione con "cornicione" alto ed alveolato.
Modalità d'uso	Impasti a lunga lievitazione ed alta idratazione : i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	1 kg – 5 kg – 12,5 kg - 25 Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
EAN13	805961603 5328
Scadenza	1 anno dalla macinazione
Allergeni	GLUTINE – SOIA- SENAPE
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)**

<b>ENERGIA</b>	<b>347 kcal</b>	<b>1452 kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>0,9 g</b>	
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>0,3 g</b>	
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>70 g</b>	
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>1 g</b>	
<b>FIBRE</b>	<b>3,5 g</b>	
<b>PROTEINE</b>	<b>14,5 g</b>	
<b>SALE</b>	<b>0,0 g</b>	

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE**

Parametro		Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità		15	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri		0.65	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)		14,5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco		12.5	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number		350	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	0.5	± 0.20		AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	360/380	± 30	(J*10 <sup>4</sup> )	
Estentografo di Brabender	Energia	150	min	Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	200	min	mm	
Fariografo Brabender	Assorbimento H <sub>2</sub> O	60	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	18	min	m	
Filt test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
	pelì di roditori	assenti	max	n°/ 50 g	
Carica batterica totale		10 <sup>5</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 : 2022
Enterobatteriacee		10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -2 : 2017
Escherichia Coli		10 <sup>2</sup>	max	(UFC/g)	ISO 16649 -2 : 2010
Staphilococcus aureus		10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 6888 -1 : 2021
Lieviti e Muffe		5 x 10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	ISO21527-1:2008
Salmonelle		assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579 -1 : 2020
<b>LIMITI DI LEGGE</b>					
Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)		4	max	µg/Kg	Reg. UE 2023 / 915
Aflatossina B1		2	max	µg/Kg	
Ocratossina A		3	max	µg/Kg	
Deossinivalenolo (DON)		750	max	µg/Kg	
Zearaleone		75	max	µg/Kg	
Piombo		0.2	max	mg/Kg	
Cadmio		0.1	max	mg/Kg	
Presenza OGM	( NO OGM)				